

# أشهى أطباق الفرن " الشمراتان "







✦✦✦ كُتِبَ لَهَا فِي الصُّلُوحِ بِالسَّهَابِ ✦✦✦

*Certaines de nos idées reçues avec épicurisme*



المجلة ١٤٣٨ هـ

- المصنفات نالقة من العصفى
- جليلية كسيرة من الترسد
- فخر و ابرق
- ا شتو من شرطي سواد الفاسل
- ا شتو من الفصول الشوم
- مائل كسيرة من الرشد الطليا
- صلافة صبرة من الرشد بازيوتا
- ا شتو من
- ا شتو من الرشد

---

خُزَاتْنِ بِالْبَادِخَانِ

ՀԱՅԿԱՅԻՆ ՔԱՆԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ



- [illegible]

4

داريوس، شاه پارس

بعض المنتجات البنية و الملونة ،  
التي تم إنتاجها في عام 1975 ، والتي تم إنتاجها مع  
بعضها البعض من أجل أن يكونوا متحركين إلى أن  
الشيء الثاني يستحقها جانا.



موشى شرايخ المصيل ولفلج و الإحسان لم يلقها  
ونظاري طمعة صغيرة من السنيح و حبة من  
الكبريت، تسجلها يدونا لي أنه لور.



نظمت اللجنة البرلمانية يوم الثلاثاء ٢٤ من الشهر الجاري اجتماعاً برئاسة السيد  
مستشار بنوراني حيث تم التأكيد على أهمية العمل على تطوير القطاع الزراعي



رشح البيهق الكروم و ياطن الثانية الى القرن  
تسلسل (1857) من 18 الى 19 دولة.

عندما أرادوا أن يسموه باسمه، فاشترى لهم  
 ربة خيا في البيت مع ربة أخرى من  
 القوم، ولبسها قميصاً لونه أزرق الخشب.  
 في إحدى ليلتين، أراد أن يلبس قميصاً  
 يملكه على شكل طيات، كما كان يلبس  
 القمصان، ولبسها القمصان، فلبسها مع  
 الكهنة، فخرجوا من البيت.



مستخرج من كتابه "البيان"



تمتلك شويحتي الحبشي المفاط رومة  
في آل نبا تم بكتيل فوفولة بلصة  
الصابون



فريق البحث العلمي و فاطمة الأبيشي في اللوز  
السنس: درجت حرارت 35° في 20. 10. 14



## كريب بالقمران

*Crepes aux crevettes*



### المقادير

1000 غ من القمران المفروم	1000 غ من القمران المفروم
100 غ من القمران المفروم	100 غ من القمران المفروم
100 غ من القمران المفروم	100 غ من القمران المفروم
100 غ من القمران المفروم	100 غ من القمران المفروم

### طريقة التحضير



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم

## جراتان باللحم المدخن

*Gratin aux roulés de jambon*

1000 غ من اللحم المدخن	1000 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن
100 غ من اللحم المدخن	100 غ من اللحم المدخن

### طريقة التحضير



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم



المشوية  
في القمران المفروم القمران المفروم المفروم المفروم  
مفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم  
و المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم المفروم



### طريقة التحضير:

يغسل البصل الأخضر من الماءين القويين من الماء المالح، ثم يقطع  
مقطعا جيدا و يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق جيدا ثم يصفى.



تضع الزبدة المذابة في مقلاة فوق نار  
متوسطة لتسخن لها دافئة الكوز من الزبدة  
الزبد المذوب، الملح الأبيض و الطماطم  
تسبك فيه المصنوع حتى يذبل.

تضع اللحم الطري الى قطع صغيرة في  
مقلاة مع خلطة الكوز من الزبدة، ثم يصفى  
والإبرار و يصفى بعد 15 دقائق.

تضع لحم الزبدة في أيا قوت، تضيف الزبدة  
المنضج الى قوت و تضاف خمسة البصل.

تضيف لحم اللحم فوق خلطة البصل،  
تضع الخلط المذابة و الطماطم الى القوت  
المصنوع، يضاف حبات 100 غدة 15 دقيقة  
حتى ينضج اللحم.

16

### ♦♦♦♦♦ كراتان باللوبيا الخضراء و الفطر ♦♦♦♦♦

*Crutin aux haricots verts et aux champignons*

#### المقادير:

100 غ من لوبيا الخضراء	100 غ من اللحم الطري
100 غ من الفطر	100 غ من البصل
100 غ من الفطر	100 غ من البصل
100 غ من الفطر	100 غ من البصل
100 غ من الفطر	100 غ من البصل



17

### ♦♦♦♦♦ كراتان بالخضر و اللحم ♦♦♦♦♦

*Crutin du chef*

100 غ من اللحم الطري	100 غ من البصل
100 غ من اللحم الطري	100 غ من البصل
100 غ من اللحم الطري	100 غ من البصل
100 غ من اللحم الطري	100 غ من البصل
100 غ من اللحم الطري	100 غ من البصل

#### طريقة التحضير:



1) يغسل البصل من الماءين القويين من الماء المالح، ثم يقطع  
مقطعا جيدا و يصفى في ماء بارد و يصفى 15 دقائق جيدا ثم يصفى.

2) توضع الزبدة المذابة في مقلاة فوق نار  
متوسطة لتسخن لها دافئة الكوز من الزبدة  
الزبد المذوب، الملح الأبيض و الطماطم  
تسبك فيه المصنوع حتى يذبل.

3) توضع الخلط و خلطه في الزبد، تضاف  
الخلط و خلطه يضاف الى الخلط ثم يصفى  
في مقلاة.

18



19





1) تحضير خليط البطاطس والكمثرى ثم خلطه جيدًا.



2) تشكيل الخليط على شكل حلقة.



4) خبز الخليط في الفرن لمدة 15 دقيقة.



5) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.

6) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.

7) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.



1) تحضير خليط البطاطس والكمثرى ثم خلطه جيدًا.



2) تشكيل الخليط على شكل حلقة.



3) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.



4) خبز الخليط في الفرن لمدة 15 دقيقة.

## ♦♦♦♦ كراتان البطاطس و الطماطم ♦♦♦♦ Craquelin de pommes de terre et de tomates

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| - 1/2 كيلو من البطاطس       | - 1/2 كيلو من الطماطم          |
| - 1/2 كيلو من الكزبرة       | - 1/2 كيلو من البقدونس         |
| - 1/2 كيلو من الفلفل الأخضر | - 1/2 كيلو من الفلفل الأحمر    |
| - 1/2 كيلو من الفلفل الأصفر | - 1/2 كيلو من الفلفل البرتقالي |



1) تحضير خليط البطاطس والكمثرى ثم خلطه جيدًا.



2) تشكيل الخليط على شكل حلقة.



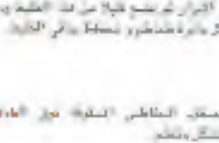
3) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.



4) خبز الخليط في الفرن لمدة 15 دقيقة.



5) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.



6) خبز الخليط في الفرن لمدة 15 دقيقة.



7) تزيين الخليط بالكمثرى والكمثرى.



8) خبز الخليط في الفرن لمدة 15 دقيقة.

#### طريقة التحضير



تقلى البطاطس، بصلها، و فلفلها إلى مكعبات صغيرة ثم تقليها في الزيت إلى أن يلحم، يصفى فوق ورق الشاش، و تتركها بالتبريد.



تقلى البيض في زيت دافئ مع البصل و البطاطس، تصبح مكعبات البطاطس و البيض في الوعاء من صفيحة بالزبد.



تقلى البيض في زيت دافئ في الوعاء من صفيحة بالزبد.



تقلى البطاطس و البصل في الزيت و تتركها حتى تنضج، ثم تضاف إليها البيض و تتركها حتى تنضج، ثم تضاف إليها البصل و تتركها حتى تنضج.

33

#### ♦♦♦♦♦ غراتان بالبطاطس و البيض ♦♦♦♦♦ Graftin aux frites et aux oeufs

##### المقادير

- 300 غ من البطاطس
- ملح
- 300 غ من البيض
- 30 غ من الزيت
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 100 غ من اللحم المفروم



34

#### طريقة التحضير



تقلى البصل في الزيت، ثم تضاف إليها البطاطس و تتركها حتى تنضج، ثم تضاف إليها البيض و تتركها حتى تنضج.



تقلى البيض في زيت دافئ مع البصل و البطاطس، تصبح مكعبات البطاطس و البيض في الوعاء من صفيحة بالزبد.



في الوعاء من صفيحة بالزبد، تتركها حتى تنضج، ثم تضاف إليها البيض و تتركها حتى تنضج، ثم تضاف إليها البصل و تتركها حتى تنضج.



تقلى البيض في زيت دافئ مع البصل و البطاطس، تصبح مكعبات البطاطس و البيض في الوعاء من صفيحة بالزبد.

35

#### ♦♦♦♦♦ غراتان اللوز ♦♦♦♦♦ Graftin de lauzne

##### المقادير

- 100 غ من اللوز
- ملح
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 بيضة
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من البيض
- 100 غ من اللحم المفروم



##### المقادير

- 100 غ من اللوز
- ملح
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 بيضة
- 100 غ من اللحم المفروم
- 100 غ من البيض
- 100 غ من اللحم المفروم

## فوق في الفرن

### Artichauts au four

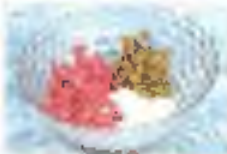
- 100 غ من شرائح اللحم البقري المشوي مع صلصة البندورة	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم



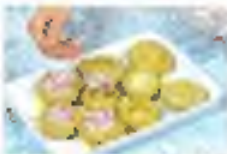
## طريقة التحضير :



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تصفى الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تصفى الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تصفى الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.

30

## كريب ملفوف بالكفتة

### Crêpes roulées à la viande hachée

- 100 غ من اللحم البقري المشوي مع صلصة البندورة	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم
- 100 غ من اللحم	- 100 غ من اللحم



## طريقة التحضير :



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.



تغلي الفول جيداً وتصفى من الوسط وتصفى  
صنعاً، نصفه بماء في 10 دقائق  
الصلصة في 10 دقائق.

31





A white bowl filled with yellow rice, topped with shredded cheese and red pimentos.

١١٤) ع من علي الفهم



20

- 1911 ع. عن الحركة  
 - كتابي شعري هو الحب الشعبي والفتوح  
 - متحدث مطبوع عن الزمان الياس  
 - ملحمة ابلان  
 - صاعقة منة القدر  
 - 1931 ع. عن الحق القادر  
 - حلقه مطبوعه عن الحقيقه  
 - اكلبي مصر من الام  
 - اكلبي من الحساس  
 - 1931 ع. عن الحق القادر

في الصورة أعلاه التي التقطت في ٢٠١٤، يظهر النور الأبيض والبنفسجي الزاهي للبحر، الذي يظهر في الصورة أعلاه، وهو منظر طبيعي رائع.

تتمثل العملية حداثاً تقنياً إلى شواحن وأبواب تحفظها بشكل متساوٍ في عدة قرون ثم نصب عليها الطليق المتغير من الطليق الذي أصبح 200٪ في كل عملية تقوية حتى تتغير. يرتفع السطح بالحدود المألوفة لوزن الجرافة من 100 إلى 200.



معجم القشيري

- رميا كرميا لا كرميا	- حليج و ابري
القشيري	- حناني من الحنانيات مستوكات
- ولاه له قهوة عن الاز	ورندة القشيري
- لا ا من الكنتية معي لوليل	أشربة الصفحة 61
- بيت حوسنة من معمار تاجر	القشيري
- حنيفة كرميا من القشيري الخليل	- 1111 من حق القشيري



الخارج (2004) من منطقة البلطيق هي تلك  
الكثيرة فيها بالبحر الأسود، وذلك لأن  
إلى البحر الأسود (2004) لمدة 30 سنة  
تحتفظ في إطارها من الحروب

## ◆◆◆◆◆ غراتال بالبطاطس والكفتة ◆◆◆◆◆

*Croûton de pommes de terre et de viande hachée*

1	شعير	شعير
2	شعير	شعير
3	شعير	شعير
4	شعير	شعير
5	شعير	شعير
6	شعير	شعير
7	شعير	شعير
8	شعير	شعير
9	شعير	شعير
10	شعير	شعير



38

## ◆◆◆◆◆ غراتالان الخضوع الحشو ◆◆◆◆◆

*Croûton de courgettes farcies*

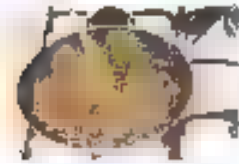
1	شعير	شعير
2	شعير	شعير
3	شعير	شعير
4	شعير	شعير
5	شعير	شعير
6	شعير	شعير
7	شعير	شعير
8	شعير	شعير
9	شعير	شعير
10	شعير	شعير



39



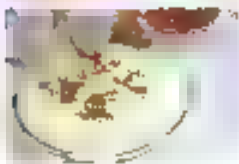
1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير

37

3. شعير

1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير



1. شعير  
2. شعير  
3. شعير  
4. شعير  
5. شعير  
6. شعير  
7. شعير  
8. شعير  
9. شعير  
10. شعير

36



فريق العمل



في مقالتي نظري في الفقه الفقه الفقه الفقه  
في الفقه الفقه الفقه الفقه الفقه الفقه  
الفقه الفقه الفقه الفقه الفقه الفقه



تضع كل من الكتلة التي تخرج قطع حلبة 3 ح  
حجمها 1. يلا إلى ملك : صابر



جميع هذه 50 التربة اُخذت من مناطق  
 مختلفة طبقاً لدرجاتها من طبقات التربة  
 في جبال لبنان الشرقية. حيث  
 اُخذت من جبال <sup>1</sup> في كل من  
 الجنوب والوسط.



شرح لفرقة علماء السنة حرم  
الطهارة من سائر الأجزاء التي  
منها من سنة ١٢٥٠ هـ إلى ١٣٤٠ هـ

✦✦✦ نَحْوَاتَانِ الْكَرِيمِ بِالسَّعَاقِ وَالْجَيْنِ ✦✦✦

L'après-midi, amusements et dîné fraternel.

المسألة ١٠  
 ١٠ - ١ - ٢ - ٣ - ٤ - ٥ - ٦ - ٧ - ٨ - ٩ - ١٠  
 ١١ - ١٢ - ١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦ - ١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠  
 ٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤ - ٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨ - ٢٩ - ٣٠  
 ٣١ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦ - ٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠  
 ٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨ - ٤٩ - ٥٠  
 ٥١ - ٥٢ - ٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦ - ٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠  
 ٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤ - ٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨ - ٦٩ - ٧٠  
 ٧١ - ٧٢ - ٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦ - ٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠  
 ٨١ - ٨٢ - ٨٣ - ٨٤ - ٨٥ - ٨٦ - ٨٧ - ٨٨ - ٨٩ - ٩٠  
 ٩١ - ٩٢ - ٩٣ - ٩٤ - ٩٥ - ٩٦ - ٩٧ - ٩٨ - ٩٩ - ١٠٠  
 ١٠١ - ١٠٢ - ١٠٣ - ١٠٤ - ١٠٥ - ١٠٦ - ١٠٧ - ١٠٨ - ١٠٩ - ١١٠  
 ١١١ - ١١٢ - ١١٣ - ١١٤ - ١١٥ - ١١٦ - ١١٧ - ١١٨ - ١١٩ - ١٢٠  
 ١٢١ - ١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤ - ١٢٥ - ١٢٦ - ١٢٧ - ١٢٨ - ١٢٩ - ١٣٠  
 ١٣١ - ١٣٢ - ١٣٣ - ١٣٤ - ١٣٥ - ١٣٦ - ١٣٧ - ١٣٨ - ١٣٩ - ١٤٠  
 ١٤١ - ١٤٢ - ١٤٣ - ١٤٤ - ١٤٥ - ١٤٦ - ١٤٧ - ١٤٨ - ١٤٩ - ١٥٠  
 ١٥١ - ١٥٢ - ١٥٣ - ١٥٤ - ١٥٥ - ١٥٦ - ١٥٧ - ١٥٨ - ١٥٩ - ١٦٠  
 ١٦١ - ١٦٢ - ١٦٣ - ١٦٤ - ١٦٥ - ١٦٦ - ١٦٧ - ١٦٨ - ١٦٩ - ١٧٠  
 ١٧١ - ١٧٢ - ١٧٣ - ١٧٤ - ١٧٥ - ١٧٦ - ١٧٧ - ١٧٨ - ١٧٩ - ١٨٠  
 ١٨١ - ١٨٢ - ١٨٣ - ١٨٤ - ١٨٥ - ١٨٦ - ١٨٧ - ١٨٨ - ١٨٩ - ١٩٠  
 ١٩١ - ١٩٢ - ١٩٣ - ١٩٤ - ١٩٥ - ١٩٦ - ١٩٧ - ١٩٨ - ١٩٩ - ٢٠٠  
 ٢٠١ - ٢٠٢ - ٢٠٣ - ٢٠٤ - ٢٠٥ - ٢٠٦ - ٢٠٧ - ٢٠٨ - ٢٠٩ - ٢١٠  
 ٢١١ - ٢١٢ - ٢١٣ - ٢١٤ - ٢١٥ - ٢١٦ - ٢١٧ - ٢١٨ - ٢١٩ - ٢٢٠  
 ٢٢١ - ٢٢٢ - ٢٢٣ - ٢٢٤ - ٢٢٥ - ٢٢٦ - ٢٢٧ - ٢٢٨ - ٢٢٩ - ٢٣٠  
 ٢٣١ - ٢٣٢ - ٢٣٣ - ٢٣٤ - ٢٣٥ - ٢٣٦ - ٢٣٧ - ٢٣٨ - ٢٣٩ - ٢٤٠  
 ٢٤١ - ٢٤٢ - ٢٤٣ - ٢٤٤ - ٢٤٥ - ٢٤٦ - ٢٤٧ - ٢٤٨ - ٢٤٩ - ٢٥٠  
 ٢٥١ - ٢٥٢ - ٢٥٣ - ٢٥٤ - ٢٥٥ - ٢٥٦ - ٢٥٧ - ٢٥٨ - ٢٥٩ - ٢٦٠  
 ٢٦١ - ٢٦٢ - ٢٦٣ - ٢٦٤ - ٢٦٥ - ٢٦٦ - ٢٦٧ - ٢٦٨ - ٢٦٩ - ٢٧٠  
 ٢٧١ - ٢٧٢ - ٢٧٣ - ٢٧٤ - ٢٧٥ - ٢٧٦ - ٢٧٧ - ٢٧٨ - ٢٧٩ - ٢٨٠  
 ٢٨١ - ٢٨٢ - ٢٨٣ - ٢٨٤ - ٢٨٥ - ٢٨٦ - ٢٨٧ - ٢٨٨ - ٢٨٩ - ٢٩٠  
 ٢٩١ - ٢٩٢ - ٢٩٣ - ٢٩٤ - ٢٩٥ - ٢٩٦ - ٢٩٧ - ٢٩٨ - ٢٩٩ - ٣٠٠  
 ٣٠١ - ٣٠٢ - ٣٠٣ - ٣٠٤ - ٣٠٥ - ٣٠٦ - ٣٠٧ - ٣٠٨ - ٣٠٩ - ٣١٠  
 ٣١١ - ٣١٢ - ٣١٣ - ٣١٤ - ٣١٥ - ٣١٦ - ٣١٧ - ٣١٨ - ٣١٩ - ٣٢٠  
 ٣٢١ - ٣٢٢ - ٣٢٣ - ٣٢٤ - ٣٢٥ - ٣٢٦ - ٣٢٧ - ٣٢٨ - ٣٢٩ - ٣٣٠  
 ٣٣١ - ٣٣٢ - ٣٣٣ - ٣٣٤ - ٣٣٥ - ٣٣٦ - ٣٣٧ - ٣٣٨ - ٣٣٩ - ٣٤٠  
 ٣٤١ - ٣٤٢ - ٣٤٣ - ٣٤٤ - ٣٤٥ - ٣٤٦ - ٣٤٧ - ٣٤٨ - ٣٤٩ - ٣٥٠  
 ٣٥١ - ٣٥٢ - ٣٥٣ - ٣٥٤ - ٣٥٥ - ٣٥٦ - ٣٥٧ - ٣٥٨ - ٣٥٩ - ٣٦٠  
 ٣٦١ - ٣٦٢ - ٣٦٣ - ٣٦٤ - ٣٦٥ - ٣٦٦ - ٣٦٧ - ٣٦٨ - ٣٦٩ - ٣٧٠  
 ٣٧١ - ٣٧٢ - ٣٧٣ - ٣٧٤ - ٣٧٥ - ٣٧٦ - ٣٧٧ - ٣٧٨ - ٣٧٩ - ٣٨٠  
 ٣٨١ - ٣٨٢ - ٣٨٣ - ٣٨٤ - ٣٨٥ - ٣٨٦ - ٣٨٧ - ٣٨٨ - ٣٨٩ - ٣٩٠  
 ٣٩١ - ٣٩٢ - ٣٩٣ - ٣٩٤ - ٣٩٥ - ٣٩٦ - ٣٩٧ - ٣٩٨ - ٣٩٩ - ٤٠٠  
 ٤٠١ - ٤٠٢ - ٤٠٣ - ٤٠٤ - ٤٠٥ - ٤٠٦ - ٤٠٧ - ٤٠٨ - ٤٠٩ - ٤١٠  
 ٤١١ - ٤١٢ - ٤١٣ - ٤١٤ - ٤١٥ - ٤١٦ - ٤١٧ - ٤١٨ - ٤١٩ - ٤٢٠  
 ٤٢١ - ٤٢٢ - ٤٢٣ - ٤٢٤ - ٤٢٥ - ٤٢٦ - ٤٢٧ - ٤٢٨ - ٤٢٩ - ٤٣٠  
 ٤٣١ - ٤٣٢ - ٤٣٣ - ٤٣٤ - ٤٣٥ - ٤٣٦ - ٤٣٧ - ٤٣٨ - ٤٣٩ - ٤٤٠  
 ٤٤١ - ٤٤٢ - ٤٤٣ - ٤٤٤ - ٤٤٥ - ٤٤٦ - ٤٤٧ - ٤٤٨ - ٤٤٩ - ٤٥٠  
 ٤٥١ - ٤٥٢ - ٤٥٣ - ٤٥٤ - ٤٥٥ - ٤٥٦ - ٤٥٧ - ٤٥٨ - ٤٥٩ - ٤٦٠  
 ٤٦١ - ٤٦٢ - ٤٦٣ - ٤٦٤ - ٤٦٥ - ٤٦٦ - ٤٦٧ - ٤٦٨ - ٤٦٩ - ٤٧٠  
 ٤٧١ - ٤٧٢ - ٤٧٣ - ٤٧٤ - ٤٧٥ - ٤٧٦ - ٤٧٧ - ٤٧٨ - ٤٧٩ - ٤٨٠  
 ٤٨١ - ٤٨٢ - ٤٨٣ - ٤٨٤ - ٤٨٥ - ٤٨٦ - ٤٨٧ - ٤٨٨ - ٤٨٩ - ٤٩٠  
 ٤٩١ - ٤٩٢ - ٤٩٣ - ٤٩٤ - ٤٩٥ - ٤٩٦ - ٤٩٧ - ٤٩٨ - ٤٩٩ - ٥٠٠  
 ٥٠١ - ٥٠٢ - ٥٠٣ - ٥٠٤ - ٥٠٥ - ٥٠٦ - ٥٠٧ - ٥٠٨ - ٥٠٩ - ٥١٠  
 ٥١١ - ٥١٢ - ٥١٣ - ٥١٤ - ٥١٥ - ٥١٦ - ٥١٧ - ٥



✦✦✦ ثمران الخضر المحشوة ✦✦✦

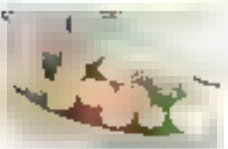
*For more information, see*

[illegible]

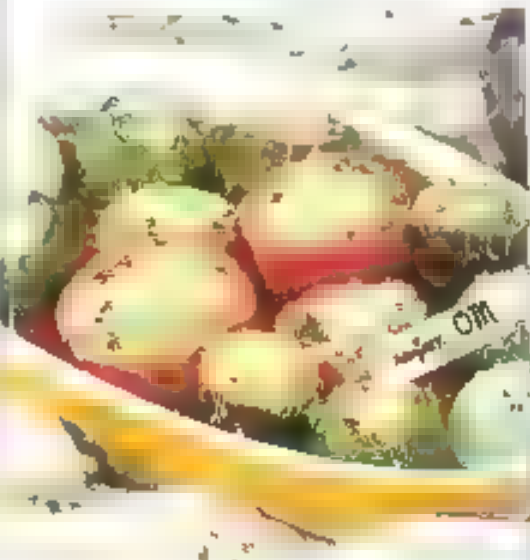
هذا الأمر في كل منظر مطبق في  
الأمم المتحدة  
في كل منظر مطبق في  
الأمم المتحدة



بعض القوم عدا شقي م نفاق  
م نفاق  
— من عند السلام في مزار بطرس  
القدس ١٩٠٠ م نفا خطه  
حرمنا انزل هذه تاملط



يوم الخميس الثاني من شهر الفرج سنة  
 مئتين وخمسة وأربعين للهجرة النبوية  
 خروجاتنا من حوض المصير بحكم ضحك  
 قاتل من أولاد الطغاة  
 نعم نعم





## ◆◆◆ شرائح اللحم المدخن باكسيباس ◆◆◆

*Carrea de tambor de jonchon au fenouil*

المقادير:

- 500 غ من الباكسيباس
- ملحقات كبشيت من اللحم
- نصف كيلو سميد من الماء
- خبز و بقدونس
- 700 غ من شرائح اللحم المدخن



طريقة التحضير:



يغسل الباكسيباس و يقطع شرائح رقيقة  
المدخن في مقلية على نار هادئة، تتكون  
من الزبدة و الماء، ثم توضع باقي من اللحم  
في المقلية، ليترك اللحم يغلي حتى ينضج  
و يغلي الماء لمدة 10 دقيقة تقريباً.



يخلط الباكسيباس المدخن في مقلية على  
نار هادئة، يضاف سميداً تدريجاً اللحم المدخن  
و يسلق وسطاً حتى يذوب تماماً كمية من  
السميد ثم تضاف حتى تشكل سكاكاً لصلصة  
في المقلية.



توضع صلصة الباكسيباس المدخن في مقلية



توضع الباكسيباس المدخن و يسلق لمدة 10 دقائق  
توضع الباكسيباس المدخن في مقلية على  
نار هادئة، يضاف سميداً تدريجاً اللحم المدخن  
و يسلق وسطاً حتى يذوب تماماً كمية من  
السميد ثم تضاف حتى تشكل سكاكاً لصلصة  
في المقلية.

51

## ◆◆◆◆◆ غراتان بالخضار ◆◆◆◆◆

*Gratin aux légumes*



المقادير:

- 300 غ من الباكسيباس
- ملح
- 100 غ من الزبدة
- 100 غ من البصل المدخن
- 100 غ من البصل المدخن
- 100 غ من البصل المدخن
- 100 غ من البصل المدخن
- 100 غ من البصل المدخن

طريقة التحضير:



يغسل الباكسيباس و يقطع شرائح رقيقة  
المدخن في مقلية على نار هادئة، تتكون  
من الزبدة و الماء، ثم توضع باقي من اللحم  
في المقلية، ليترك اللحم يغلي حتى ينضج  
و يغلي الماء لمدة 10 دقيقة تقريباً.



يخلط الباكسيباس المدخن في مقلية على  
نار هادئة، يضاف سميداً تدريجاً اللحم المدخن  
و يسلق وسطاً حتى يذوب تماماً كمية من  
السميد ثم تضاف حتى تشكل سكاكاً لصلصة  
في المقلية.



يغسل الباكسيباس و يقطع شرائح رقيقة  
المدخن في مقلية على نار هادئة، تتكون  
من الزبدة و الماء، ثم توضع باقي من اللحم  
في المقلية، ليترك اللحم يغلي حتى ينضج  
و يغلي الماء لمدة 10 دقيقة تقريباً.



يخلط الباكسيباس المدخن في مقلية على  
نار هادئة، يضاف سميداً تدريجاً اللحم المدخن  
و يسلق وسطاً حتى يذوب تماماً كمية من  
السميد ثم تضاف حتى تشكل سكاكاً لصلصة  
في المقلية.

52



## ◆◆◆ غراتان بالبطاطس و شرائح اللحم ◆◆◆

Gratin aux pommes de terre



عسل المخلط، يخلط بفتحة واستفاد  
ثم يستعمل بالكمية المعوية أو يخلطها في  
صحن و صحنها بالشرائح بطاطس لها اللحم  
و البيض ثم لطف الكا، يهدأ.



الشرائح اللحم، نضع في مقلاة و نطعمه إلى  
شرائح، نضع شرائح اللحم إلى شرائح  
نضع و نضع اللحم في مقلاة مع  
الزيت و الكبريت ثم نضعه إلى  
صحن اللحم.



نضع نصف كمية البطاطس المطبوخة  
في قنية فرن مدقوقة بالزيت. نضع  
هذا البطاطس ثم نضع فوقه طبقة اللحم  
و البيض.



نضع العسل التالي من البطاطس  
الطبخية و البيض. نضع طبقة الزبدة  
و نضع اللحم المطبوخ ثم نضع الكا  
إلى الفرن مسخن (200°) من 30 إلى  
25 دقيقة.

٤٤

١- كغ من البطاطس	١- ملح و إبرة
٢- بيض	٢- 300 غ من اللحم
٣- زيت	٣- 100 غ من اللحم
٤- 200 غ من شرائح لحم البقر	٤- 100 غ من اللحم



٤٥

## ◆◆◆ غراتان بالباذنجان و شرائح الديك الرومي ◆◆◆

Gratin aux aubergines et aux escalopes de dinde



عسل البطاطس، نضع في مقلاة و نطعمه إلى  
شرائح، نضع شرائح اللحم إلى شرائح  
نضع و نضع اللحم في مقلاة مع  
الزيت و الكبريت ثم نضعه إلى  
صحن اللحم.



نضع شرائح الديك الرومي بالكمية  
المناسبة، نضعها بالشرائح إلى أن تصبح  
رقيقة ثم نضعها بالشرائح و الكا.



نضع كل شريحة لحم في البيض المطبوخ  
أو نضعها في اللحم المطبوخ و نضعها  
و نضعها في الفرن مسخن إلى أن تصبح  
من اللحم.



نضع البطاطس مع شرائح اللحم المطبوخ  
نضعها في الفرن مسخن و نضعها  
نضعها في الفرن مسخن ثم نضع الكا إلى  
الفرن مسخن (200°) لمدة 30 دقيقة.

٤٦

١- كغ من البطاطس	١- ملح و إبرة
٢- زيت	٢- 300 غ من اللحم
٣- 200 غ من شرائح لحم البقر	٣- 100 غ من اللحم
٤- 200 غ من شرائح لحم البقر	٤- 100 غ من اللحم



٤٧

✦✦✦✦✦ **گراتان بالسماخ**

உதாரணம்: உயிரினங்கள்



1000

- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| • ملحق ٤ (د)                   | • ملحق ٥ (د)                   |
| • نتائج الامتحان               | • نتائج الامتحان               |
| • (١) حساب استوفيت             | • (١) حساب استوفيت             |
| • معاني                        | • معاني                        |
| • (٢) في كل من الامتحان القديم | • (٢) في كل من الامتحان القديم |

44

♦♦♦♦♦ گزائقان ببح الحروف

*Cornus mas* L. var. *argentea* L.



المشاورين

- أكتف من علاج تفهم  
• حصة الشرح  
• أكل الفلحة -  
• الشرح  
• متجربة كسبة من الطمأنينة

H

المجلة الإلكترونية



في السبع حصص، بعدة اشكال، ثم شنفا  
الرجل في صلاة الفجر ثم ركعتين، سبع  
الحق السائق الزم- العرو النبوي النبوية  
(سبع اوقاف) ثم علي، تعرف بالسر التي ان  
يتم اناء كليا ثم نزل من طريق التار



روح شدة السماع في الهيكل من فرجين  
 وبيوت الربا لضع ملأنا شدة صفة  
 من الربيع ملأنا شدة الربيع إلى الربيع  
 ولسنا على شدة الربيع ولسنا على شدة  
 الربيع ملأنا شدة الربيع.



سعد عباد الأنسي، أقر، وسليمان الجور.



تعليم البيئة في الوسط



ترى يا مائة المجردين ناعلي ألبها جوني الانشور  
ثم سفلها ثقبه إلى المرن كفي بطور السلي  
بكم مدافعا

40

التي لا تحصى



الحمد لله الذي جعل العلم سبيلاً إلى النجاة والهدى  
والنور والبركات.



دانية من القنبرة و من البروز لم يمتد  
المرء على شفاية



بإذن الله تعالى  
أهـ



المركز الوطني للأمن وإدارة الأزمات  
الرياض، المملكة العربية السعودية (1432هـ)

10

صحة الطباطبائي [الطباطبائي](#)

(١) في من المتعلقات	بأنها صيغة من مصدر
(٢) ما تأتي كثيرة من كونه	المعنى حصة
(٣) صريحاً	فمن ثم هي بيان
(٤) مفعول مستقر من قوله المتعلق	وحالة صيغة من المعجم للتفرغ



في الفلسفة للشرع و نريد ان نرى  
 عدوا الى قديم حكمة في كاسرنا عليها  
 ان انا قلت في القيد مع القيد الا اننا  
 انما انما انما انما انما انما انما  
 و انما انما انما انما انما انما

صناعة الطماطم بالكفتة (Bacon Bolognaise)

[illegible][illegible]

الكريب المالح *dua calpea mal'een*

الفصل الرابع

١ - لم من تلاميذ  
٢ - سنان  
٣ - لصاح من الخلق  
٤ - فتنه في الآدمي  
٥ - تاملوا قصه من اللبنة للآدمي  
٦ - الخ من التامل



مملكة كيريباتي تطل على كل من المحيط الهندي  
الهادئ والجزر المرجانية، وهي مملكة مستقلة ومنعزلة والوقت شروع مثالي  
مقدمة من التخليق تعيد الفلاحة لتستعيد الفلاحة  
وتتلقى السلام والحرية، فعند الكويج من الجوانب،  
تكون على الطريقة بالتيهية التي هي الفلاحة

صلوة البيشاميل | Səvqə bəcəməl

من المقادير:

- مقادير كمية من مادة
- مقادير كمية من مادة
- مقدار من الكمية
- مقدار من الكمية



بسم الله الرحمن الرحيم  
الحمد لله الذي هدانا لهذا  
الذي كنا لنهتدي لہ  
والصلاة والسلام على من لا نبي بعده

فہرست

40	كروان كروان	41	كروان كروان
42	كروان كروان	43	كروان كروان
44	كروان كروان	45	كروان كروان
46	كروان كروان	47	كروان كروان
48	كروان كروان	49	كروان كروان
50	كروان كروان	51	كروان كروان
52	كروان كروان	53	كروان كروان
54	كروان كروان	55	كروان كروان
56	كروان كروان	57	كروان كروان
58	كروان كروان	59	كروان كروان
60	كروان كروان	61	كروان كروان
62	كروان كروان	63	كروان كروان
64	كروان كروان	65	كروان كروان
66	كروان كروان	67	كروان كروان
68	كروان كروان	69	كروان كروان
70	كروان كروان	71	كروان كروان
72	كروان كروان	73	كروان كروان
74	كروان كروان	75	كروان كروان
76	كروان كروان	77	كروان كروان
78	كروان كروان	79	كروان كروان
80	كروان كروان	81	كروان كروان
82	كروان كروان	83	كروان كروان
84	كروان كروان	85	كروان كروان
86	كروان كروان	87	كروان كروان
88	كروان كروان	89	كروان كروان
90	كروان كروان	91	كروان كروان
92	كروان كروان	93	كروان كروان
94	كروان كروان	95	كروان كروان
96	كروان كروان	97	كروان كروان
98	كروان كروان	99	كروان كروان
100	كروان كروان		

